



THEKE



Salami im PREMIUM Pfeffermantel

- Ein Klassiker in jeder Theke – Salami im feinen Pfeffermantel
- Der Pfeffermantel und ein Hauch von frischem Knoblauch machen aus jeder Scheibe dieser Salami ein pikantes Geschmackserlebnis
- Auch fein aufgeschnitten haftet der Mantel aus Pfeffer fest an der Salami



PREMIUM

Salami im Pfeffermantel

Reinert Premium-Salami im Pfeffermantel, geräuchert

100g Salami werden aus 130g Schweinefleisch hergestellt.

ZUTATEN

96 % Salami (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rotweinextrakt, Rote-Beete-Saftkonzentrat, Knoblauchpaste (Knoblauch, Salz), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifikulturen, Buchenholzrauch), 4 % Überzug (2 %* Pfeffer, Speisegelatine (Schwein), Säureregulator: Natriumacetat; Säuerungsmittel: Essigsäure; Speisesalz). *bezogen auf das Gesamtprodukt.

Kann Spuren von **Senf** und **Milch** enthalten.

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g):

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Energie	1300 kJ/313 kcal
Fett	24,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	23,0 g
Salz	4,0 g

KALIBER

ca. 75 mm

VERPACKUNGSART

in perforierter Griffschutzfolie verpackt, PPN

LAGERTEMPERATUR / RESTLAUFZEIT

<+14 °C trocken und lichtgeschützt / 42 Tage

ANGEBOTSFORM

K2: Karton / 2 Stück | S8: Satte / 8 Stück

Art.-Nr.: 4311
ca. 1,8 kg

Art.-Nr.: 2716
ca. 1,0 kg

 Ohne Farbstoffe

 Von Natur aus ohne Gluten

 Ohne Ei

 Ohne Glutamat

 Ohne Sellerie

 Ohne künstliche Aromen



Für weitere Informationen einfach den QR-Code scannen.

www.the-family-butchers.com